

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Dates

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION

Formation éligible au **CPF**

Du 26 au 29 Avril 2022
Du 21 au 24 juin 2022



A Aix-en-Provence

Coût HT :	730,00 €uros HT
Coût TTC :	876,00 €uros TTC
Coût Heure/Stagiaire :	26,07 €uros HT
Durée	28 heures – 4 jours
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	16

S'INITIER AUX TECHNIQUES DE DEGUSTATION DES VINS

Public concerné

► Professionnels de la production viticole (Œnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, courtiers…), professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Prérequis

► Aucun

Objectifs du stage

► Maîtriser les bases de l'évaluation sensorielle et des sensations organoleptiques,
► S'approprier les méthodes, les techniques et le vocabulaire de dégustation servant à reconnaître les diverses qualités d'un vin,
► Utiliser l'approche sensorielle des vins pour valoriser leur caractère et leur définition œnologique.

Lieu de l'action de formation

► Université du vin - 25 chemin des 3 cyprès 13090 Aix-en-Provence
Locaux : salle au crédit agricole
Sonner à la barrière pour se diriger vers le parking des salariés (ne pas se diriger vers le parking visiteur)

Accessibilité :

► L'accessibilité des locaux et de la formation est possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Délai d'accès :

► Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :

►Remise au stagiaire d'une attestation de formation

IMPORTANT : Cette formation est le 1er niveau d'un parcours « **Certificat de dégustateur professionnel en vins** » de 10 jours, répartis en 3 modules : *Niveau 1 : S'initier aux techniques / Niveau 2 : Approfondir les techniques / Niveau 3 : Entrainement Spécialisé*

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



MODULE 1
S'INITIER AUX TECHNIQUES DE DEGUSTATION DES VINS

Objectif : Acquérir une méthode pratique, comprendre la diversité des caractéristiques organoleptiques du vin et savoir exprimer ses sensations.

PROGRAMME

Première journée

Définition, intérêt et limites de la dégustation. Les mécanismes sensoriels, caractéristiques de la dégustation du vin. Repérer, analyser, interpréter ses sensations. Comprendre l'importance de l'organisation de la dégustation et son interférence sur la qualité des réponses.

Deuxième journée

Connaissance de la constitution du vin et repères gustatifs, premières notions d'équilibres gustatifs. Approche des mécanismes de l'olfaction. Comprendre la diversité, l'origine et l'évolution des arômes du vin. Influence des choix techniques sur la qualité, le style d'un vin.

Troisième journée

Expression des sensations. Acquérir un vocabulaire commun, exprimer un jugement d'ensemble.

Quatrième journée

La dégustation comme outil de travail. Dégustation descriptive et discriminative. Construire un commentaire de dégustation.

Evaluation des compétences du module 1

NB : Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'intégrer progressivement la méthode

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com

universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94